



VIGNOBLES CHANFREAU

Vendanges 2024



VIGNOBLES CHANFREAU

Listrac-Médoc, le 15 Novembre 2024

Chers Amis, Chers Amateurs,

C'est avec un grand plaisir que nous vous présentons le millésime 2024, un nouveau chapitre riche en saveurs et en histoires viticoles.

Les vendanges ont commencé le 10 septembre et se sont terminées le 7 octobre, une période marquée par des conditions météorologiques particulières. Nous avons dû être particulièrement réactifs pour vendanger en dehors des jours de pluie.

L'année ayant été froide et pluvieuse, le niveau de sucre est bas et l'acidité plutôt élevée, ce qui confère aux vins un profil unique, frais et nerveux, prometteur d'une belle vivacité et d'une grande longévité. Les baies se sont démarquées par leur équilibre parfait entre arômes, acidité et sucre, présageant un millésime unique. Comme toujours, dès le printemps, la vigilance a été de mise face aux aléas climatiques. Grâce à une gestion rigoureuse, nous avons su préserver nos vignes. Nos terroirs d'argilo-calcaires et de graves sur calcaires, qui font la renommée de nos vins, ont une fois de plus montré leur capacité à produire des baies de grande qualité.

Les vins blancs de 2024, Le Cygne de Château Fonréaud et La Mouette de Château Lestage, sont actuellement en plein élevage en barrique. Ils développent déjà des arômes intenses et préfigurent des vins frais, fruités et d'une grande délicatesse, avec une acidité qui apporte une belle tension et un potentiel de garde remarquable. Un millésime qui saura enchanter vos papilles à partir de l'été 2025.

Du côté des rouges, 2024 s'annonce comme un millésime délicat et harmonieux. Afin de privilégier une expression raffinée des tanins, nous avons opté pour des macérations courtes et un travail des cuves intense en début de fermentation alcoolique, conférant aux vins une belle couleur et un équilibre axé sur le fruit. Les vins ont pris place dans les barriques, où ils continueront leur évolution pendant plus d'un an, avec une mise en bouteilles prévue au printemps 2026.

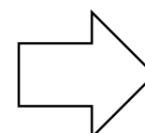
Avec l'approche des fêtes de fin d'année, nous sommes heureux de vous présenter nos tarifs et offres spéciales pour vous permettre de célébrer ces moments de convivialité avec des vins d'exception.

Nous restons à votre disposition pour toute demande d'information complémentaire et espérons que ces nouveaux millésimes trouveront une place de choix à votre table.

À très bientôt,

Guillaume et Loïc CHANFREAU

Nos offres au dos !





VIGNOBLES CHANFREAU



VIGNOBLES CHANFREAU

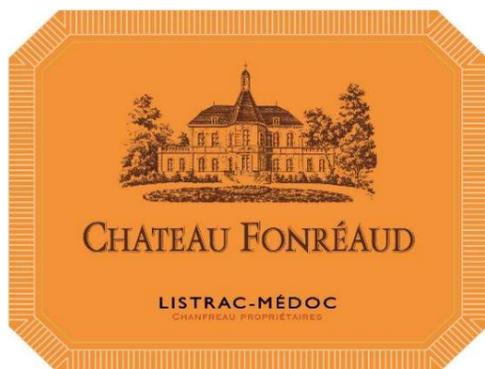
Offre Automne / Hiver 2024 / 2025



Envie de vous faire plaisir avec la fin d'année qui approche ?



Voici quelques offres spéciales à ne pas manquer !



Sélection Fonréaud : 100 € TTC

3 bouteilles de Château Fonréaud 2011

3 bouteilles de Château Fonréaud 2018



Coffret Trio Fonréaud : 60 € TTC

3 bouteilles de Château Fonréaud 2018

*Tire-bouchon et drop-stop inclus

*Caisse bois incluse



Sélection Lestage : 90 € TTC

3 bouteilles de Château Lestage 2011

3 bouteilles de Château Lestage 2018




VIGNOBLES CHANFREAU
BORDEAUX FRANCE

Sélection Découverte Vignobles Chanfreau : 90 € TTC

*6 bouteilles

La Légende de Fonréaud 2016

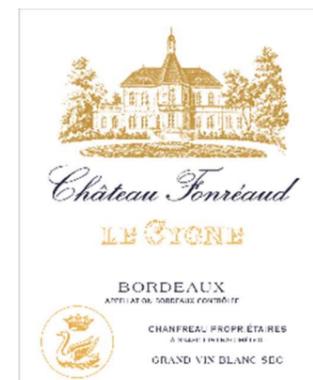
Château Caroline 2019

Château Fonréaud 2011

Château Lestage 2012

Château Chemin Royal 2017

Clos des Demoiselles 2014



Coffret Duo Rouge et Blanc : 44 € TTC

1 bouteille de Château Fonréaud 2018

1 bouteille de Le Cygne 2023

*Caisse bois incluse



Vous serez nombreux pour les fêtes ? Pensez au Magnum !



Offre Magnum du Château Fonréaud :

MILLESIME	PRIX U / TTC
1998	75 €
2010	85 €
2016	45 €

*Caisse bois 1 Magnum incluse

Offres valables du 1er Novembre 2024 au 30 Avril 2025 dans la limite des stocks disponibles -
Visuels non contractuels.



Ne pas jeter sur la voie publique, imprimé par nos soins.

Bon de Commande

Pour d'autres millésimes et formats contactez-nous !

MILLESIME	PRIX U / TTC	QUANTITE	TOTAL
-----------	--------------	----------	-------

AOC LISTRAC-MÉDOC

Château Fonréaud	2018	18,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Château Lestage	2018	17,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Clos des Demoiselles	2014	16,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>

AOC MOULIS EN MÉDOC

Château Chemin Royal	2017	13,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Château Caroline	2017	13,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>

AOC HAUT-MÉDOC

La Légende de Fonréaud	2015	9,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
------------------------	------	--------	----------------------	----------------------

VIN DE FRANCE

Le Fantôme de Fonréaud		8,50 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
------------------------	--	--------	----------------------	----------------------

AOC BORDEAUX BLANC

Le Cygne du Château Fonréaud	2023	23,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
La Mouette du Château Lestage	2023	20,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Sélections et Coffrets :

Sélection Fonréaud - 6 blles	2011 - 2018	100,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Coffret Trio Fonréaud - 3 blles	2018	60,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Sélection Lestage - 6 blles	2011- 2018	90,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Sélection Découverte Vignobles Chanfreau - 6 blles	(page 1)	90,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Coffret Duo Rouge et Blanc	2018-2023	44,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Offre Magnum du Château Fonréaud - 1 Mg	1998	75,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	2010	85,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	2016	45,00 €	<input type="text"/>	<input type="text"/>

QUANTITE TOTALE

<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------

* Frais d'expédition : 45 euros

* En France métropolitaine hors îles et montagnes à une seule et même adresse.

TOTAL A PAYER

Offres valables du 1er Novembre 2024 au 30 Avril 2025 dans la limite des stocks disponibles -
Visuels non contractuels.



Ne pas jeter sur la voie publique, imprimé par nos soins.

Bon de Commande

LIVRAISON SOUHAITÉE :

Vin expédié par nos soins

Ou

Vin retiré à la propriété



LIVRAISON : Nom :.....

Prénom :.....

Adresse :.....

.....

.....

Complément :.....Tél :.....

Ville :Code postal :.....

Adresse e-mail :.....

FACTURATION : Nom :..... Prénom :

Adresse :

Complément : Tél :

Ville : Code postal :

Adresse e-mail :



ATTENTION : Ne payez rien maintenant !

Dès réception de votre bon de commande, nous vous enverrons une confirmation vous indiquant le montant à régler.

Adresse postale : CELLIER D'AQUITAINE – Château FONRÉAUD
33480 LISTRAC-MEDOC

E-mail : contact@vignobles-chanfreau.com Tél. : 05 56 58 02 43



Date :

Signature :



Offres valables du 1er Novembre 2024 au 30 Avril 2025 dans la limite des stocks disponibles -
Visuels non contractuels.



Ne pas jeter sur la voie publique, imprimé par nos soins.